25/01/2010

Mod:MCX/7-PLUS

Production code:SPEEDY SUPER

Diamond
catering equipment

FRANCAIS

But du manuel

Ce manuel a eté rédigé par Constructeur et fait partie de l' équipement de la machine. Pendant la phase de projectation et construction, il a mis particulier attention aux aspects qui peuvent provoquer risques pour la sécurité et la santé des personnes qu' utilisent la machine. Il a réspecté toutes les lois vigentes en matière et il a aussi adopté toutes les "regles de la bonne tecnique de construction". Le but de ces informations est de sensibiliser les usagers a prêter beaucoup d' attention pour prévenir les risques. La prudence est de toute facon irremplacable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les operateurs qu' utilisent la machine. Conserver ce manuel dans un lieu approprié, au fin de pouvoir toujours le consulter. Pour mettre en évidence quelque partie du texte, on a inséré les symboles suivants:

DANGER – ATTENTION**: indique les dangers qui peuvent provoquer graves lésions; c' est nécessaire être très attentifs.**

INFORMATIONS***:*** **indications techniques très importants.**

Pour quelconque question d'Assistance technique, information et commande de pieces détachées, contacter le Revendeur autorisé.

Informations sur la sécurité

- C'est essentiel consulter attentivement ce manuel avant d'installer et de utiliser la machine. Observer les indications du manuel garantit la sécurité de la machine et des hommes.
- Ne manipuler jamais les dispositifs de sécurité.
- Respecter rigureusement toutes les normes de sécurité du travail émanées par les organismes indiqués en chaque Pays.
- Le constructeur décline toutes les responsabilités pour dommages à personnes ou choses du à l'inobservance des normes de sécurité.
- La correct déplacement de la machine, l'éclairage et le nettoyage du milieu sont conditions très importantes pour la sécurité personnelle.
- N'exposer pas la machine aux agents atmosphèriques.
- Seulement personnel tecnique spécialisé peut réaliser la mise en marche de la machine.
- Vérifier que les caractéristiques de l'implant correspondaient à celles de la machine.
- Vérifier que la machine soit liée à un installation de mise à terre.
- La zone de travail autour de la machine doit etre toujours nettoyée et seche.
- Cette machine doit etre destinée seulement à l'emploi prévu; autres emplois sont impropres et donc dangereux.
- Vérifier la capacité et le poids des produits à essuyer; ne surcharger pas la machine plus de sa capacité.
- C' est interdit de introduire objets, outils, mains ou d'autre dans les parties dangereuses.
- Tenir la machine dehors de la portée des enfants.
- Détacher la prise de courant quand on n' utilise pas la machine.
- En cas de dommage et/ou inconvénient d'emploi, n'effectuer pas les réparations personnelment mais s' adresser au Revendeur autorisé.
- Commander pieces détachées originales.
- Détacher la prise de courant avant de nettoyer la machine.
- Pour nettoyer la machine n' utiliser pas jets d' eau avec haute pression.

Instructions pour l' emploi et l' entretien.

ATTENTION **On recommande que la machine soit installée et utilisée par un seul opérateur puisque elle ne peut pas etre utiliser par plus d' une personne.**
Avant de la mise en fonction s' assurer du parfait fonctionnement de la mise à terre de l'établissement et contrôler que la courant d' alimentation soit celle indiquée sur la machine.

Conditions d' utilisation

Etant cette machine projetée en détail pour essuyer et astiquer les couverts, on conseille de ne l'utiliser pas pour fonctions différentes. On informe donc qu' un impropre ou, de toute façon, différent emploi de la machine provoque la décadence du droit de garantie (lire les conditions de ca sur le certificat joint au manuel) en plus il peut apporter dommages aux éléments.
BESSER VACUUM Srl ne se considére pas responsable pour incomplétes ou inexactes traductions en autres langues de ces instructions.

- Lire ces instructions avant d'utiliser la machine; conserver les instructions avec elle.
- Tenir le lieu de travail ordonné et nettoyè.
- Tenir les enfants loin de la zone de travail de la machine.
- Utiliser la machine seulement pour le but établi. Applications différentes des couverts feraient décader le droit de garantie et pourrait être dangereu.
- Appuyer la machine sur une surface solide et sûre .
- Utiliser seulement pièces détachées et accessoires originales.
- C' est un dispositif électrique. N'immerger jamais la machine dans l' eau.
- Ne tirer jamais le câble d' alimentation de la prise de courant de la machine.
- La prise de courant qu' on utilise doit être joindrée à terre et le système électrique doit être fourni d'un interrupteur à circuit automatique.
- Confier seulement à personnel spécialisé les remplacements de la prise de courant et le réparations électriques.

Description

La machine est essentiellement composée de une structure portante, construi entièrement en acier inoxydable AISI 304.
A l'exterieur du carter, en la partie qui en face il y a le panneau de contrôle.
La cuve interne qui contient la rafle, est réalisée en acier inoxydable AISI 304 et recouverte par une couche de poliurethane alimentaire.
Sur le group de travail ne sont pas nécessaires (sauf les cas d'entretien extraordinaire dont s' occupe la maison productrice) interventions, au contraire on conseille d'intervenire seulement pour les operations spécifiques prévues dans ce manuel.

1. Entrée couverts
2. Sortie couverts
3. Lumiére d' allumage
4. Bouton de départ
5. Bouton d' arret
6. Couvercle

Mise en fonctionne et préparation de la machine

- Extraire la machine de son emballage, la placer sur le plan de travail et vérifier sa stabilité. C' est important, vu les dimensions, le poids et le début de fonctionnament de la machine, que la surface d' appui soit solide et sûre. On conseille de conserver l' emballage de la machine pour pouvoir l'utiliser de nouveau pour éventuels déplacements.
- Nettoyer soigneusement la machine avant de la mise en fonction. Pour la structure et pour la cuve porte rafle utiliser un tissu humide et puis un tissu sec, pour le panneau de contrôle utiliser seulement un tissu sec. N'utiliser absolument pas produits acides ou caustiques.
- Ouvrir le sachet de rafle et le verser dans la cuve porte rafle (6 **Kg. Max 7 Kg.**).
- Positionner un récipient sur la surface de travail devant à la sortie des couverts.
- A ce point, après d' avoir vérifier attentivement que le bouton générale soit arreté et que la courant d' alimentation correspond à celle de la plaquette inséré sur la machine, on peut insérer le cable en la prise de courant.
- Après le départ attendre **15-20 minutes** pour permettre à la rafle de rejoindre la température idéale.
- Maintenant la machine est prête pour travailler.
- Appuyer sur le bouton de départ (4), le voyant qui s'allume (3) indique le fonctionnement de la machine. La machine aurait une premiere forte vibration avant de commencer le cycle régulier de vibration de la cuve on faisant tourner le rafle même.
- Maintenant positioner les couverts horizontalment vers l'ouverture superieure (1).
- Après à peu près 40 secondes les couverts sortiront de la machine.
- On recommande de placer une poignée de couverts dans l' ouverture de insertion (1) chaque 10-15 seconds pour obtenir une nettoyage optimale.
- Quand toutes les couverts seront nettoyées, appuyer sur le bouton d'arrêt (5).
- Maintenant on peut ouvrire le couvercle (6) et controler si quelque couvert est resté dans la machine.

S' assurer que les couverts soyent inserés dans le vers correct, pour eviter grippements à l'interieur de la machine..

- Allumer la machine 15 minutes avant de l'utiliser pour permettre à la rafle de se réchauffer.

BESSER VACUUM SRL n'est pas responsable d' éventuels incidents causés par l' inobservance de ces règles.

- **Pour reallumer de nouveau la machine se rappeler de tourner en sense horaire le bouton de sécurité (4) avant d'appuyer sur le bouton de départ (5).**

Entretien

La machine ne nécessite pas de fréquents entretiens ordinaires, en tous cas c'est suffisant exécuter à la fin du travail un soigneux nettoyage.
Remplacer la rafle environ une fois par mois, dès qu'elle à la tendance à perdre sa consistance granuleuse et ses caractéristiques phisiques.
Remplacer la rafle en avance en cas d'un plus grand utilisation ou en cas de contacte avec l' eau ou l' humidité.

Anomalies en le fonctionnement et arrets fortuits

En cas d' arrêt fortuit de la machine pendant le travail, on doit interrompre rapidement l' alimentation éléctrique, c'est-à-dire arrêter le bouton général et détacher le cable de l' alimentation de la prise de courant.
Fait ça:

- Si le couvercle n'est pas bien posé sur la machine, avec les visses parfaitement à l'interieur des trous, la machine ne marche pas.
- Si l' arrêt est du à un dommage du filet alors ne réjoindre pas la machine à la prise de courant jusqu'au rétablissement des normales conditions du reseau éléctrique.
- Si l' arrêt est du à un dommage du circuit éléctrique, appeler le revendeur pour faire exécuter des controles par le fabricant.

La rafle de maïs

Le rafle de maïs est un produit inérte, puisqu'elle est neutre et naturelle, constituée de cellulose et emicellulose de rafle du maïs même.
Elle peut être utilisée et manipulée tranquillement, sans problèmes de sécurité, parce que ne presente pas de risques.
La rafle presente un point d'allumage à 200° C, donc très élevé respect aux normales conditions d' utilisation de la machine (45° C).
Avec une humidité costante le produit reste stable dans le temps et se conserve par des annés.
Mais s' il vient en contact avec l'eau ou une forte humidité il commence un procès de fermentation naturelle qu' en altére ses caractéristiques.
Donc pour sa conservation le tenir dans lieux abriés de l' eau et pas très humides.

La rafle de maïs une fois épuisé peut etre consideré comme un refus naturel organique et donc peut être digéré comme refus biodégradable.

DONNEES TECHNIQUES

Dimensions	800x660x840 h mm
Poids	130 Kg
Structure	acier INOX
Cuve	acier INOX
Tension	230V/50Hz
Puissance résistence	220 W
Puissance moteur	155 W
Absorption totale	1,8 A
Contenance	4000-5000 couverts/heure
Début cycle	manuel
Sortie couverts	automatique
Rafle de mais	7 kg
Lampe UV	

ENGLISH

Purpose of the manual

This manual was written by the Manufacturer and is an integral part of machine equipment. During design and construction the Manufacturer has carefully considered possible hazards and persona risks that may result from interaction with the machine. In addiction to observing the specific laws in force, the manufacturer has adopted all "exemplary construction technique principles". The purpose of this information is to advise the users to use extreme caution to avoid the risks. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, always within reach for consultation. The following symbols are included to better stress some passages:

DANGER - WARNING: ***indicates hazards that may cause serious damages; attention is required.***

INFORMATION: ***indicates particularly important technical information.***

Contact the authorised dealer for any service request, information or spare parts order.

Safety information

- Careful consultation of this manual before installation and use is essential. Continual observance of the indications found in the manual guarantee personal and machines safety.
- Never tamper with safety devices for any reason.
- Strict observance of the work safety regulations issued by the responsible organisations in each country is strongly recommended.
- The Manufacturer is not liable for damages to persons or things due to the neglect of safety regulations.
- Correct machine placement, illumination and cleanliness are important conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to the elements.
- Machine connections and start-up must only be performed by qualified technicians.
- Make sure that the system specifications of the room where the machine is installed correspond to the information printed on the plate.
- Make sure that machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine must always be kept clean and dry.
- This machine must only be used for its specific purpose; any other use is considered improper and therefore hazardous.
- Check weight and suitability of products to be processed, do not overload the machine.
- Do not put inside the machine objects, tools or hazardous parts.
- Do not touch the interior parts of the machine with your hands.
- Keep the machine away from children.
- Disconnect the power cord from the electrical socket when the machine is not in use.
- In the event of malfunctions and/or problems, do not attempt to repair the machine. Contact the authorised dealer.
- Use original spare parts.
- Before cleaning the machine, disconnect the power supply by unplugging the machines.
- Do not clean with high pressure running water.

ATTENTION Before starting-up the machine, check the efficiency of the grounding system and make sure that the plate data correspond with the supply mains data. (see identification plate).

Conditions of use

This machine is designed specifically for polishing and drying cutlery. Applications other than those specifically envisaged are not recommended.
Improper or different use will devoid the warranty, may damage components and consequently impede performance of the envisaged machine functions.

- Read these instructions before using the machine. Keep them with the machine for future reference.
- Keep the working environment tidy and clean.
- Keep children away from the machine working area.
- Use the machine for the purpose for which It was designed only. Applications other than polish and dry cutlery will devoid the warranty and may be dangerous.
- Rest the device on a stable, safe surface. Dropping the machine may cause severe damage.
- Only use original spare parts and accessories.
- This is an electrical device. Never submerge the machine in water.
- Never pull the cord to unplug the machine.
- The power socket you use must be connected to earth and your electrical system must be provided with an automatic circuit breaker.
- Entrust replacements of the power cord and electrical repairs to specialised personnel only.

ATTENTION ***The machine must be installed and used by only one operator at a time. It is not designed to be operated by more than one person at a time.***

Description

The machine essentially consists of a main structure entirely made of AISI 304 stainless steel inside which the electrical panel is arranged.
The tank inside the machine is made of AISI 304 stainless steel. The perforated surface inside the tank is made of AISI 304 stainless steel with a polyurethane coat specific for food industry. No interventions are required on the working unit (except for supplementary maintenance which should be entrusted to the manufacturer). It is recommended not to intervene in any way except for the specific operations described in this instruction manual.

1. Cutlery insertion
2. Cutlery exit
3. Power light
4. Start button
5. Stop button
6. Lid

Starting Up

- Remove the machine from its packaging, arrange it on a work surface and make sure if is stable. It is important that all four feet of the device rest on the surface to ensure that the machine is secure when the lid is closed.
- It is advisable to keep the machine packaging to use it if you move the machine again in the future.
- Carefully clean the machine before starting it up. Wipe with a damp cloth followed by a dry cloth to clean the structure. Never use acid or caustic products.
- Open the stainless steel lid (7) being careful.
- Add the corn-cob powder with more or less 6 kg of product (7 kg max).
- Position a container on the work surface connected with the cutlery expulsion spread, to collect the cutlery.
- Insert the plug in the socket and disarm the Security button (4) turning it.
- The Power light (3) will light up.
- After this switch-on process wait 15-20 minutes to enable the corn-cob powder to reach the right temperature.
- After this time the machine is ready to work.
- Push the black Start button (5): the machine will have a first strong vibration before starting the normal and continuative vibration cycle.
- Now put the wet cutlery horizontally inside the cutlery insertion (1) being careful to put the handles towards the machine front (where there are the buttons).
- After about 40 seconds, the cutlery will exit from the cutlery expulsion (2) spread.
- It is recommended to put a handful of cutlery inside the cutlery insertion (1) every 10-15 seconds for good polishing performance.
- When all cutlery are polished, push the Stop button (6) and turn on the Security button (4).
- Now is it possible to open the lid, check if some cutlery is remained inside the machine tank and recuperate it.

ATTENTION ***The handles of cutlery have to be inserted inside the machine towards the machine front.***

ATTENTION ***Always disconnect the power socket if you do not use the machine.***

Use and maintenance information

- Switch off the machine and unplug the device at the end of each process before carrying out any cleaning operation.
- Use a damp cloth followed by a dry cloth to clean the machine structure, the tank and the perforated coated surface.
- No routine maintenance is required. However, perfect cleaning after use is needed to keep the machine in perfect conditions of use.
- If the machine is often used, it is indispensable to add or replace the corn-cob granulate inside the tank every month.

Faulty operation and unexpected stops

- If the lid is not correctly positioned over the machine, with all hinges perfectly inserted inside the holes, the machine does not start.
- In the event of unexpected machine stops during processing, before seeking the cause of the problem, quickly disconnect the electrical power supply by switching off the machine and disconnecting the power cord from the socket.
- If the stop is due to a blackout, wait for normal conditions to be restored before plugging the machine back in.
- If the problem is due to causes related to the electrical circuit, call the retailer to have the necessary machine checks carried out by the manufacturer.

TECHNICAL DATA

Machine dimensions	800x660x840 h mm
Weight	130 kg
Bodywork	stainless steel
Basin	stainless steel
Voltage	230 V - 50 Hz
Resistor power	220 W
Engine power	155 W
Power consumption	1,8 A
Capacity	4000/5000 pcs./hour
Start	manual
Cutlery exit	automatic
Corn granulate	7 kg
UV lamp	

ESPANOL

Objetivo de el manual

Esto manual es redacto par el Constructor y hace parte de la màquina. El ha ponido mucha atención en los riesgos por la securidad y la salud de las personas que utilizan la màquina. El ha adoptado todas las "reglas para una buena técnica de construcción". El objectivo de todas estas informacciónes es de sensibilizar los usuarios a poner mucha atención para prevenir los riesgos.
Por evidenciar algunas partes de el texto se utilizan los sìmbolos siguientes:

PELIGRO – ATENCIÓN: **indica los peligros que pueden provocar graves lesiónes; prestar mucha atencion.**

INFORMACCIONES:**indicacciónes tècnicas de particular importancia.**

Para peticiónes de Asistencia técnica, informacciónes y ordenes de repuestos, contactar el Revendedor autorizado.

Informacciónes por la seguridad

- Està muy importante consultar el manual antes de utilizar la màquina.
- No cercenar los dispositivos de seguridad.
- Respectar las reglas de seguridad en el trabajo emanadas por los entes prepósitos en todas las naciónes.
- El constructor rechaza todas las responsabilidades para daños a personas o cosas provocados de la transgresión de las reglas de seguridad.
- Son muy importantes por la seguridad personal la correcta colocación de la màquina, la iluminación y la limpieza de lo ambiente.
- No exponer la màquina a los agentes atmosféricos.
- Sólo personal especialisado puede efectuar la acometida y la puesta en obra de la màquina.
- Verificar que las caracteristìcas de la instalación donde se coloca la màquina correspondan a los datos sobre la placa.
- La màquina tiene que ser conectada a una instalación de toma de terra.
- La zona de trabajo en torno a la màquina tiene que ser sempre linda y seca.
- Se puede utilizar la màquina solo para el objectivo previsto; otra utilisacion es muy pericolosa.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos; no sobrecargar la màquina.
- Es proibido introducir objetos, utensilios, manos en las partes peligrosas.
- Tenir la màquina lejos de los niños.
- Despegar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utiliza la màquina.
- En caso de daños no hacer reparaciónes personalmente pero volverse a el Revendedor autorizado.
- Pedir repuestos originales.
- Despegar la toma de corrente antes de limpiar la màquina.
- Para limpiar la màquina no utilizar chorros de agua mas fuertes.

Instrucciónes de uso y manutención

ATENCIÓN. ***Se*** **recomenda que solo un operador instale y utilize la màquina porque esta no puede ser empleada de más personas.**
(Prima della messa in funzione accertarsi della perfetta efficienza dell'impianto di messa a terra dello stabilimento e controllare che la corrente di alimentazione corrisponda a quella indicata nella targhetta posizionata sulla macchina.)

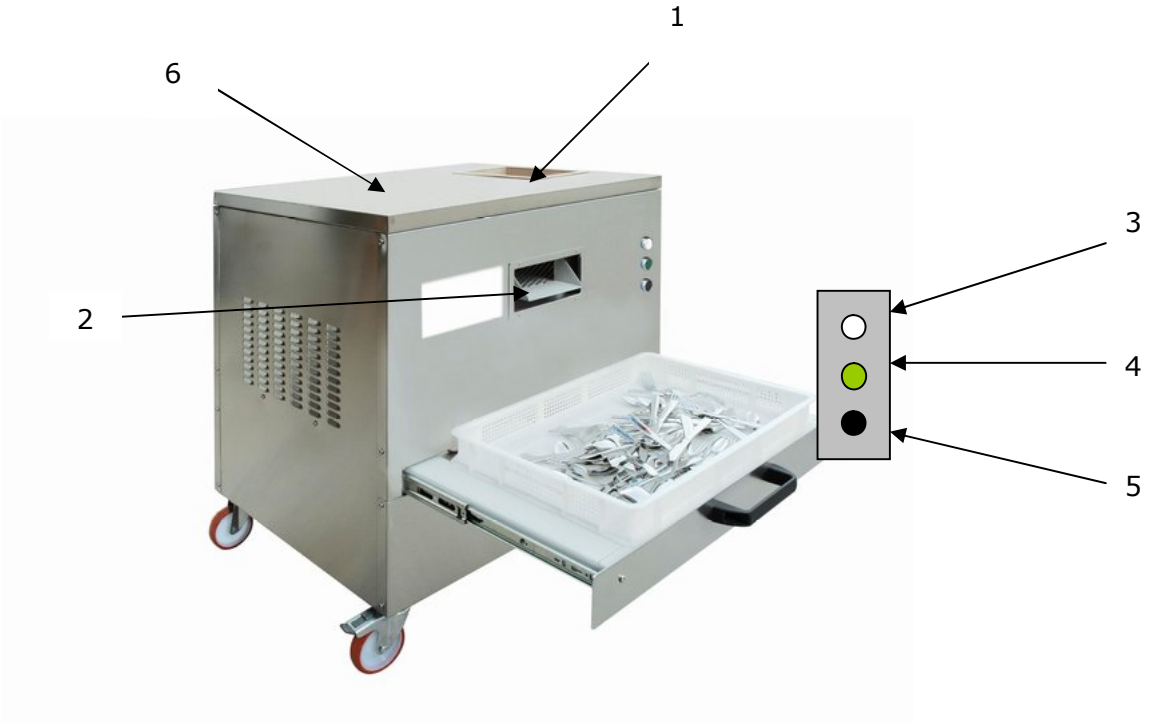
Condicciónes de utilización

Esta màquina es proyectada por secar y lustrar cubiertos por lo tanto se recomenda de no la utilizar para otros objetivos.
Una utilización impropria hace decaer el derecho de garantìa (leer las condicciónes de esa en el certificado anexo a el manual) y puede causar daños.
BESSER VACUUM Srl no es responsabile por traducciónes incompletas o erradas en otras lenguas de estas instrucciónes.

- Leer estas instrucciónes antes de utilizar la màquina y conservarlas con esta.
- Tener el ambiente de trabajo lindo y ordenado.
- Tener los ninos lejos de la área de trabajo de la màquina.
- Apoyar el aparato sobre una superficie sólida y segura.
- Utilizar solo repuestos y accesorios originales.
- Esta es una maquinaria eléctrica. Nunca sumergir la máquina en agua.
- Nunca tirar el cable de alimentación de la toma de corrente de la màquina.
- La toma de corrente debe ser conectada a una toma de terra y el sistema eléctrico debe tenir un interruptor con un circuito automático.
- Confiar a personal especializado las substituciónes de la toma de corriente y las reparaciónes eléctricas.

Descripción

La màquina està compuesta de una structura portante, construido en acero inoxidable AISI 304. La cuba dentro de la màquina que contene el zurrón està compuesta en acero inoxidable AISI 304 y tiene un revestimiento en poliuretano alimentar.
Sobre el grupo de trabajo no son necesarios (pero la manutención extraordinaria la hace la casa productora) intervenciónes, antes se recomenda de intervenir sólo por las operacciónes especìficas previstas en esto manual.



1. Introducción cubiertos
2. Salida cubiertos
3. Luz de encendido
4. Interruptor de inicio
5. Interruptor de apagamiento
6. Tapa

Puesta en función y preparación de la màquina

- Extraer la màquina de su embalaje, colocarla sobre la plancha de trabajo y verificar su estabilidad. Està muy importante, vistas las dimensiones, el peso y el principio de funcionamiento de la màquina que la superficie de apoyo sea estable y segura. Se recomenda de conservar el embalaje de la màquina para poderlo utilizar por eventuales desplazamientos.
- Limpiar la màquina antes de encenderla. Limpiar la structura y la cuba con un paño humido seguido de un seco, el panel de mandos sólo con un paño seco. No utilizar productos ácidos o cáusticos.
- Abrir el saco de zurrón y verterlo dentro de la cuba (7) (6 Kg. Max 7 Kg.).
- Poner un recipiente delante de el agujero de la salida des cubirtos.
- Verficar que el interruptor general (5) sea apagado y que la corriente de alimentación sea la misma en la placa sobre la màquina, ahora se puede inserir el enchufe en la toma de corriente y desconectar el interruptor de seguridad (4).
- Después de el inicio esperar **15-20 minutos** para permitir a el zurrón de alcazar la temperatura ideál.
- Ahora la màquina està lista para trabajar.
- Poner en marcha la màquina con el pulsante negro de encendido (5), la espia que se ilumina (3) indica el funcionamiento de la màquina. Esta tendrà una primera furte vibracción y después empezarà el normal ciclo de vibracción de la cuba haciendo girar el zurrón.
- Ahora poner los cubiertos dentro de el vano superior (1).
- Déspues de aproximadamente 40 segundos los cubiertos salirán de la màquina. Se recomenda de inserir 5-6 cubiertos en el vano de introducción (1) cada 10-15 segundos para obtenir una limpieza optimal.
- Cuando todos los cubiertos seran limpios, comprimir el interruptor de apagamiento (6) y inserir el interruptor de seguridad (4).
- Ahora es posible abrir la tapa (7) y controlar si algun cubierto se queda dentro de la màquina.

Asegurarse que los cubiertos sean inseridos en el lado corecto, por evitar problemas a la màquina.

- Encendir la màquina casi 15 minutos antes de la utilisar para consentir a el zurrón de calentarse.

BESSER VACUUM SRL no es responsable de eventuales accidentes causados por la inobservancia de estas reglas.

- **Para volver a encender la màquina recordar de girar en sentido horario el interrupter de seguridad (4) antes de inserir el interruptor de encendido (5)**

Uso y manutención

La màquina no necesita de frecuentes mantenimientos ordinarios, se recuerda que es suficiente efectuar una limpieza escrupulosa cuando termina la producción.
Sustituir o incorporar el zurron por lo menos cada mes, si se utiliza la màquina muy frecuentemente. Sustituirlo también si es expuesto a la agua o a la humedad.

Anomalias del funcionamiento y detenciónes accidentales

En caso de detención accidental de la màquina durante la producción, se debe interrumpir ràpidamente la alimentación eléctrica, o sea apagar el interruptor general y despegar el cable de alimentación de la toma de corriente.

- Si la tapa no està colocada correctamente sobre la màquina, con todas las (agujas) inseridos correctamente en los hoyos, la màquina no empeza a trabajar.
- Si la detención està conectada a un blackout no reconectar la màquina a la toma de alimentacion hasta el restablecimiento de las condicciónes de red eléctrica normales.
- Si la detención està conectada a un dano del circuito eléctrico, llamar el revendedor para efectuar, si necesario, des controles por el fabricante.

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones	800x660x840 h mm
Peso	130 kg
Estructura	acero INOX
Cuba	acero INOX
Tensión	230 V - 50 Hz
Potencia resistencia	220 W
Potencia motor	155 W
Absorpción total	1,8 A
Capacidad	4000-5000 cubiertos/hora
Inicio de ciclo	manual
Descarga de los cubiertos	automática
Granulado de máiz	7 kg
Lámpara UV	

ITALIANO

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

PERICOLO – ATTENZIONE: ***indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione***.

INFORMAZIONI: ***indicazioni tecniche di particolare importanza***

Per qualsiasi richiesta di assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Informazioni sulla sicurezza

- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell'uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l'inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l'illuminazione e la pulizia dell'ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L'allacciamento e la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Questa macchina deve essere destinata solo all'uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l'idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all'interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d'uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l'alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d'acqua ad alta pressione.

Istruzioni per l'uso e manutenzione

ATTENZIONE ***La macchina deve essere installata e utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità di più persone.***
Prima della messa in funzione accertarsi della perfetta efficienza dell'impianto di messa a terra dello stabilimento e controllare che la corrente di alimentazione corrisponda a quella indicata nella targhetta posizionata sulla macchina.

Condizioni di utilizzazione

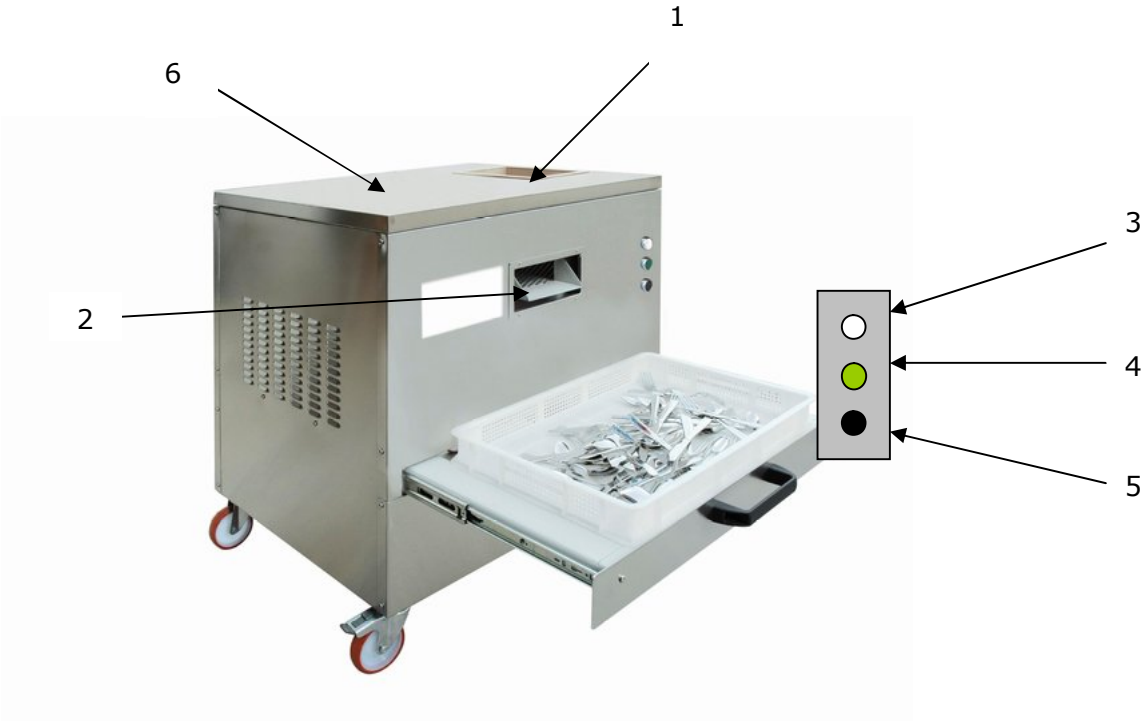
Essendo la presente macchina progettata specificatamente per l'asciugatura e la lucidatura di posate non si consiglia l'uso della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale.
Si avverte quindi che ogni suo uso improprio o comunque di diverso genere, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato ad ogni manuale) può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione a cui è destinata.
La BESSER VACUUM Srl non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

- Leggere queste istruzioni prima di utilizzare la macchina; conservare le istruzioni sempre con essa.
- Tenere l'ambiente di lavoro ordinato e pulito.
- Tenere i bambini lontani dall'area di lavoro della macchina.
- Utilizzare la macchina solo per lo scopo per cui è designata. Altre applicazioni diverse dall'asciugatura e lucidatura di posate farà decadere il diritto di garanzia e potrebbe essere pericoloso.
- Appoggiare il congegno su di una superficie stabile e sicura.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio ed accessori originali.
- Questo è un macchinario elettrico. Non immergere mai la macchina nell'acqua.
- Mai tirare il cavo di alimentazione della presa di corrente della macchina.
- La presa di corrente che si utilizza deve essere collegata a terra e il sistema elettrico deve essere fornito di un interruttore a circuito automatico.
- Affidare solo a personale specializzato le sostituzioni della presa di corrente e le riparazioni elettriche.

Descrizione

La macchina è composta da una struttura portante costruita interamente in acciaio inossidabile AISI 304.
All'esterno del carter, nella parte antistante è collocato il pannello di comando. La vasca porta tutolo, realizzata anch'essa in acciaio inossidabile AISI 304 e ricoperta da uno strato di poliuretano per alimenti, è posta nella parte interna della macchina.

Sul gruppo di lavoro non sono necessari (salvi i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare alla casa produttrice) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme d'uso.



1. Inserimento posate
2. Uscita posate
3. Luce accensione
4. Interruttore di avvio
5. Interruttore di spegnimento
6. Coperchio

Messa in funzione e preparazione macchina

- Estrarre la macchina dal suo imballo, predisporla sul piano di lavoro e verificarne la stabilità su di esso. E' importante, viste la dimensioni, il peso e il principio di funzionamento della macchina che la superficie d'appoggio sia stabile e sicura. Si consiglia di conservare l'imballo della macchina in modo da poterlo riutilizzare in futuro per eventuali trasferimenti.
- Pulire accuratamente la macchina prima di metterla in funzione. Per la struttura e per la vasca porta tutolo utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto, per il pannello comando utilizzare soltanto un panno asciutto. Non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici.
- Aprire il sacchetto di tutolo e versarlo all'interno della vasca porta tutolo (6) (6kg - max 7kg).
- Posizionare un recipiente sulla superficie di lavoro collegato al foro di uscita delle posate.
- Dopo l'avvio attendere **15-20 minuti** per permettere al tutolo di raggiungere la temperatura ideale.
- L'apparecchio è ora pronto per lavorare.
- Avviare la macchina premendo il pulsante nero di accensione (4), la spia che si andrà ad illuminare (3) sta ad indicare il funzionamento della macchina. Essa avrà una prima forte vibrazione poi comincerà il regolare e continuativo ciclo di vibrazione della vasca porta tutolo portando in rotazione il tutolo stesso.
- Ora posizionare le posate orizzontalmente all'interno del vano superiore (1), facendo attenzione a porre i manici nel verso indicato dal disegno superiore.
- Dopo circa 40 secondi le posate usciranno dal vano di fuoriuscita delle posate (2). Si raccomanda di inserire una manciata di posate nel vano di inserimento (1) ogni 10-15 secondi per avere una pulizia ottimale.
- Ora è possibile aprire il coperchio (6) e controllare se qualche posata è rimasta all'interno della macchina e recuperarla.

Accertarsi che il senso di rotazione delle posate nel cestello sia verso il fronte della macchina (le posate devono muoversi dal basso verso l'alto salendo dalla parte posteriore e scendendo dalla parte anteriore della macchina), se così non fosse invertire una fase nella presa di corrente o acquistare un invertitore di fase da inserire nella presa.

- Lasciare accesa la macchina circa 15 minuti in modo che il tutolo si riscaldi.

La spia (3) indica esclusivamente quando la resistenza è in funzione e non il raggiungimento della temperatura di lavoro.

Fare particolare attenzione durante l'operazione di estrazione delle posate, onde evitare lesioni causate dalle estremità taglienti delle posate immerse nel tutolo.

La BESSER VACUUM SRL non si ritiene responsabile per eventuali incidenti causati dall'inosservanza della norma sopracitata.

Durante la fase di lavoro fare massima attenzione a non interporre le dita tra la struttura rigida esterna della macchina e la vasca vibrante porta tutolo in modo da evitare ogni eventuale rischio di infortunio.

Pulizia

Come detto in precedenza, al termine di ogni lavorazione, dopo aver posto l'interruttore generale sulla posizione di arresto, è buona norma disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di pulizia.

- Per pulire la struttura e la vasca porta tutolo utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto,
- Per il pannello di comando utilizzare esclusivamente un panno asciutto.
- Non utilizzare assolutamente durante la fase di pulizia prodotti acidi o caustici.

Manutenzione

La macchina non necessita di frequenti manutenzioni ordinarie, si ricorda comunque che per mantenere la macchina in perfette condizioni d'uso è sufficiente eseguire a fine lavorazione una scrupolosa pulizia.
Sostituire il tutolo ordinariamente almeno una volta al mese, in quanto tende a perdere la consistenza granulosa e a polverizzarsi perdendo le sue caratteristiche fisiche.
In caso di uso gravoso della macchina si consiglia la sostituzione anticipata, sostituirlo anche se esposto all'acqua o all'umidità.
Eseguire con frequenza mensile la pulizia del "condotto aria" dove avviene il passaggio dall'aria calda che durante il ciclo di lavoro asciuga e riscalda il tutolo, tale pulizia si rende necessaria poiché il tutolo durante la lavorazione tende a polverizzarsi e a depositarsi nel condotto ostacolando il passaggio dell'aria stessa.
Per eseguire la pulizia del condotto procedere come segue:

- Spegnere la macchina tramite l'interruttore generale.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Inclinare ed adagiare la macchina sul fianco destro.
- Svitare i due dadi che bloccano il coperchio del condotto aria e sfilare quest'ultimo dal suo alloggiamento.
- Con un aspirapolvere di media potenza aspirare le particelle di tutolo dall'interno della tubazione.
- Ad operazione avvenuta procedere in sequenza inversa al rimontaggio della macchina.

Questo intervento di manutenzione è molto importante perché se non eseguito periodicamente può verificarsi il completo intasamento del condotto aria col conseguente cattivo funzionamento dell'apparecchio.

Fare controllare periodicamente, ogni sei mesi, da personale specializzato, il corretto serraggio di tutte le parti metalliche e di tutte le parti elettriche, in particolare i morsetti dell'impianto di terra.
Se si dovesse sentire una vibrazione nel carter esterno controllare che non si sia allentata qualche vite di fissaggio.

Anomalie nel funzionamento e arresti fortuiti

In caso di arresto casuale della macchina durante la lavorazione, prima di procedere all'analisi della causa, occorre interrompere con sollecitudine l'alimentazione elettrica, portando l'interruttore generale in posizione di arresto e successivamente scollegando dalla presa di corrente il cavo di alimentazione.
Ciò fatto:

- Se l'arresto è dovuto a mancanza di corrente di alimentazione per guasto alla rete non ricollegare la macchina alla presa fino a ripristino delle condizioni normali di rete.
- Nel caso l'inconveniente derivi da causa riguardante il circuito elettrico, interpellare il rivenditore per far eseguire, se necessario, eventuali controlli dal fabbricante.

Notizie generali sul tutolo di mais

Il tutolo di mais è un prodotto inerte, in quanto neutro e naturale, costituito dalla cellulosa e emicellulosa del tutolo di mais stesso.
Esso può essere utilizzato e manipolato senza particolari accorgimenti in merito alla sicurezza dell'operatore e dell'ambiente, in quanto, essendo un prodotto naturale, non presenta alcun rischio.
Il tutolo presenta un punto di accensione a 200° C, pertanto molto alto rispetto alle normali condizioni di utilizzo della macchina (45° C).
Ad umidità costante il prodotto è stabile nel tempo e si conserva per anni.
Teme però l'acqua e l'umidità molto forte, infatti a contatto con l'acqua inizia un processo di fermentazione naturale che ne altera le caratteristiche .
Pertanto nella sua conservazione tenerlo in luoghi riparati dall'acqua e non molto umidi.

Il tutolo di mais una volta esausto può essere considerato come rifiuto naturale organico e quindi smaltito come rifiuto biodegradabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni	800x660x840 h mm
Peso	130 Kg
Struttura	acciaio INOX
Vasca	acciaio INOX
Tensione	230V/50Hz
Potenza resistenza	220 W
Potenza motore	155 W
Assorbimento totale	1,8 A
Capacità	4000-5000 posate/ora
Avvio ciclo	manuale
Recupero posate	automatico
Quantità tutolo	7 kg
Lampada UV	

Besser Vacuum Srl
Via Casarsa, 57
Dignano (UD) - Italy
Tel. +39 0432 953097
Fax +39 0432 953591
info@besservacuum.com
www.besservacuum.com

Dichiarazione di conformità * Declaration of conformity * Déclaration de conformité
Konformitätserklärung * Declaración de conformidad

I Il sottoscritto, legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto sotto elencato è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive e alle seguenti normative:

GB The undersigned legal representative of the manufacturing company declares that the below listed product is in compliance, as far as applicable, with the following directives and regulations:

F Le représentant légal soussigné de la maison constructrice, déclare que le produit mentionné ci dessous est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives et normes suivants :

D Der unterzeichnende gesetzliche Vertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das nachstehnde aufgeführte Produkt, sofern auf dieses anwendbar, mit den folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt:

E El infrascrito, representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto enumerado más adelante cumple, en cuanto sea aplicable, con las siguientes directivas y normativas:

Modello/Model/Modale/Modell/Modelo	Matricola/Serial n°/Numéro de matricule / Seriennummer /Número de serie	Anno di costruzione Manufactured Année de fabrication Baujahr Año de fabricación **2009**

Référence	Titre
Directive 2004/108/EC of 15 Décembre 2004 **Directive 2006/95/EC** **of 12 Décembre 2006**	Dans l'approximation des législations des Etats Membres relatives à la Compatibilité Electromagnétique et que abroge la 89/336/EEC Dans l'approximation des législations des Etats Membres relatives au matériel électrique destine à être utilise sous certains limites de tension

Et que sont appliqués les suivants normes et/ou spécifications techniques (ou parts de celles-ci) utilisées par la déclaration de conformité suivante :

Normes Harmonisées

N°	Edition	Titre
CEI EN 55014-1	08/2007	Compatibilité Electromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues ï Partie 1: Emission
CEI EN 55014-2 +A1 +IS +A2	10/1998 08/2002 10/2007 08/2009	Compatibilité Electromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues – Partie 2: Immunité
CEI EN 61000-3-2	02/2007	Limites pour les émissions (courant appelé par les appareils = 16 A par phase)
CEI EN 61000-3-3	09/2009	limitations des fluctuations de tension et du flicker appliqués sur le réseau de distribution public basse tension, ayant un courant appelé <= 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel
CEI EN 60335-1	07/2008	appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues – Sécurité - Partie 1: Norme générale.

I	**CONDIZIONI DI GARANZIA** - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione del presente certificato unitamente ad una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali di fabbricazione e assemblaggio per il periodo indicato nel presente certificato. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il foro di Udine – Italia - UE
G B	**WARRANTY CONDITIONS** - The warranty is valid for 12 months and only if a proof of purchase is presented with this document. - The product is guaranteed against material, factory and assembly defects for the period indicated in this certificate. The warranty covers the repair or replacement of defective components. A product repaired after a breakdown will not be replaced. - The warranty is limited to the free repair or replacement of parts which, according to the manufacturer, do not work properly. Consumable materials and tools are not covered by the warranty. - Warranty services are provided by the dealer where the product has been purchased or, alternatively, by the manufacturer. The transport will be organized by the customer at his/her own risk and expense. - Tampering with or repair by non-authorized personnel will void the warranty. - Any legal controversy will be submitted to the Court of Udine - Italy – EU
F	**CONDITIONS DE LA GARANTIE** - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation du présent certificat accompagné d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et les défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant la durée indiquée dan. le présent certificat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - Pour toute controverse légale le tribunal reconnu compétent est celui de Udine - Italie - UE.
D	**GARANTIEBEDINGUNGEN** - Die Garantie hat eine Dauer von 12 Monaten und ist der Vorlage dieser Bescheinigung zusammen mit einer Kopie eines geeigneten Kassenbelegs oder einer Rechnung zum Nachweis des Kaufdatums untergeordnet. - Die Garantie auf das Produkt erstreckt für den in dieser Bescheinigung angegebenen Zeitraum auf Materialschaden und -mängel sowie Konstruktions- und Montagefehler. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Für jede eventuelle Rechtsstreitigkeit wird als zuständiger Gerichtsstand Udine -Italien- EG anerkannt.
E	**CONDICIONES DE GARANTÍA** - La garantía tiene una duración de 12 meses y queda subordinada a la presentación del presente certificado junto con una copia del idóneo documento fiscal o factura comprobante con la fecha de compra. - El producto está garantizado contra imperfecciones o defectos de los materiales, de fabricación y de ensamble por el periodo indicado en el presente certificado. La garantía consiste en la substitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún caso, la substitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantia se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabbricante, no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantia caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - Para cualquier posible controversia legal se reconoce como competente el Tribunal de Udine -Italia- UE.

Il Presidente
Gabriele Cancellier